



Tapada do Coronel Vinho de Talha

cód. 103420

Um vinho único, elaborado em ânforas de barro a partir de vinhas velhas redescobertas na propriedade da vinícola, no Alentejo. Sem qualquer intervenção enológica, tem aroma de frutos secos, especiarias e notas terrosas. Em boca é complexo e equilibrado, com excelente acidez.



Produtor	Lusovini
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	Branco
Uva	Antão Vaz, Roupeiro e Arinto e outras vinhas velhas
Volume	750ml
Safra	2017
Teor alcoólico	14%
Temperatura de serviço	10º - 12ºC
Vinificação	Fermentação típica em talha (ânforas de barro), sem qualquer intervenção enológica
Maturação	Em talhas (ânforas) de barro
Corpo	Intenso
Potencial de guarda	5 anos
Harmonizações	Embutidos, como presunto cru, empadão de galinha